入選作品
夜行（やこう）
泉 昌之
急行

チラ
チラッ

ゴクッ

サラ
サラッ

お…………

うん

これで四百円なら
まずまずの出来だ

カツと

鯖の塩焼を
中心にして

たまご焼とキンピラ
ゴボウが色を添え

漬け物は俺の
好きな柴漬だ

夏みかんという
デザートもあるうえ—

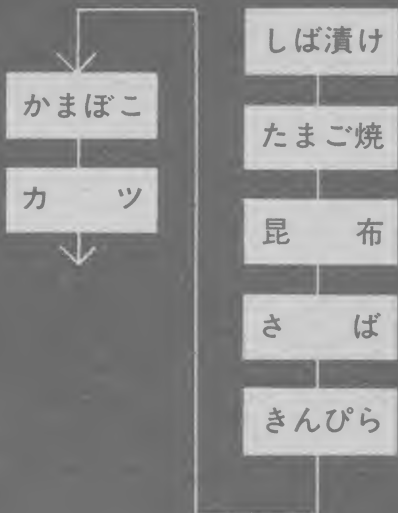
なんとも嬉しいのは
クリの存在だ

うれしい……

釜めしを
またずにこれを
買ってよかった

さて
どう
せめるかだ、

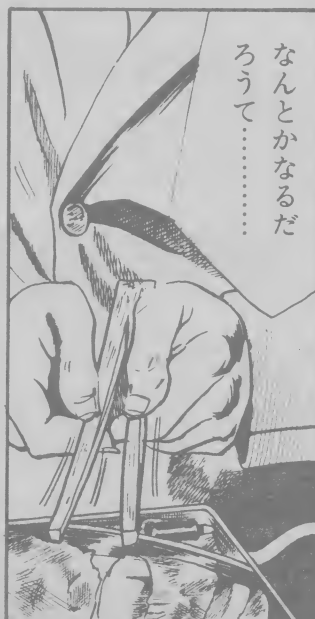
漬け物に始まり
しば漬け
たまご焼
昆　布
さ　ば
きんぴら
かまぼこ
カ　ツ
と、いう流れを作って盛り上げていく方法もあるが………

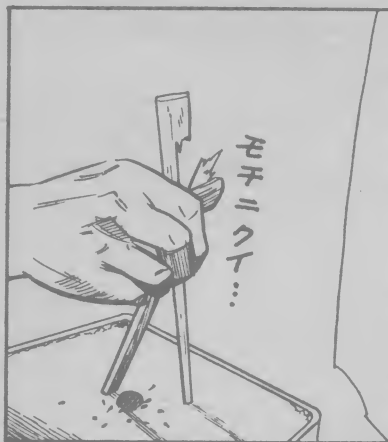
さ　ば
め　し
カ　ツ
と、いうように一つの軌道を作りその間に玉子焼、漬け物らをはさみ込んで行くという攻め方もある

しかし、いずれにしてもカツとサバがメイン・イベンターであり、それをドラマチックに喰いたいわけだ………
めし（ごま付）
○カツ
○サバ
●たまご焼
●きんぴらごぼう
・昆　布
・漬け物
・かまぼこ
・引き立て役
キャベツ
うめぼし
パセリ
みかん・くり

そこさえしっかり押さえておけば

これだけの役者が揃っているんだし

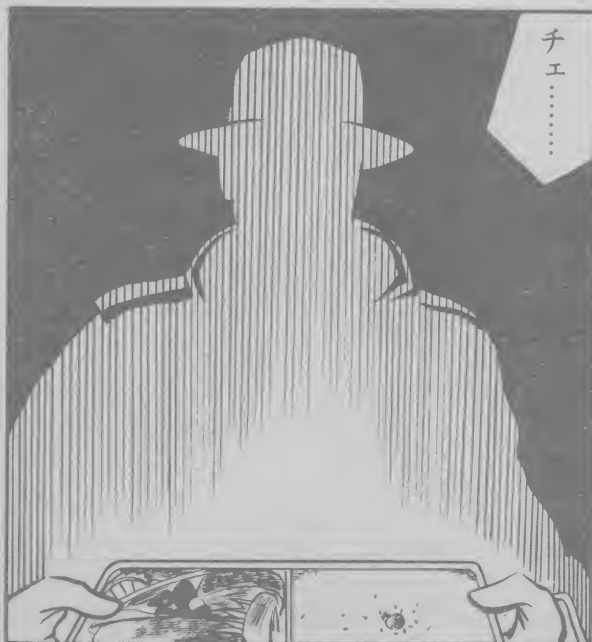
なんとかなるだろうて………

あっ！
パキン

な、なんてこった……

まさに出鼻をくじかれた感じだな………不吉の前兆でなければいいが…
モチニクイ…

ま、いいや
イタダキマー……アッ

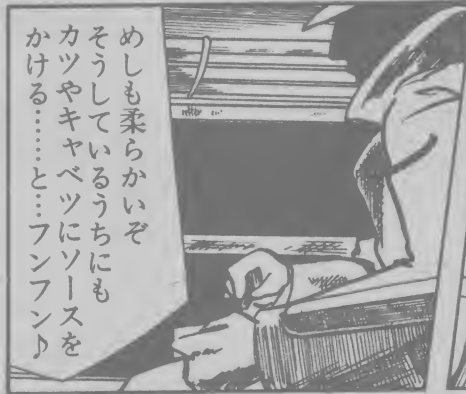
しまった

うれしさのあまりついいつものくせが………

チエ………

オフクロが憎い……
マサユキ、食べる前にイタダキマスするのよ

ともかく

漬け物から
いこう

パリ

無難な味
パク

めしも柔らかいぞ
そうしているうちにも
カツやキャベツにソースを
かける……と…フンフン♪

サバやたまご焼にしょう油も
欲しい所だなぁ。しかし贅沢
言ったらキリがない、と……
トロリ

口の中が
ほのかに
しょっぱいうちに
たまご焼だ

ム……

うまい！

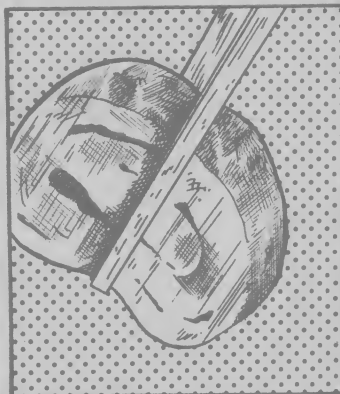
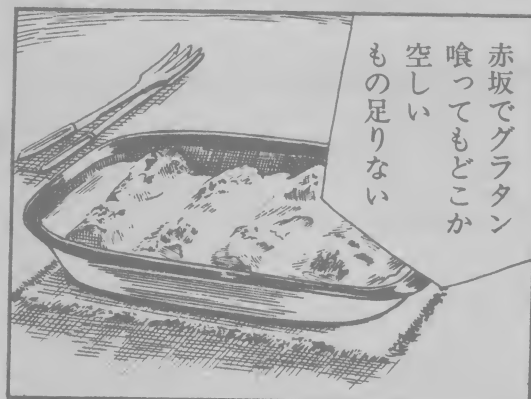
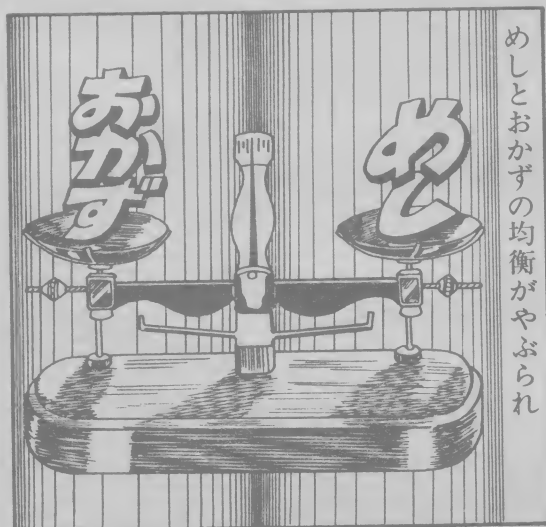
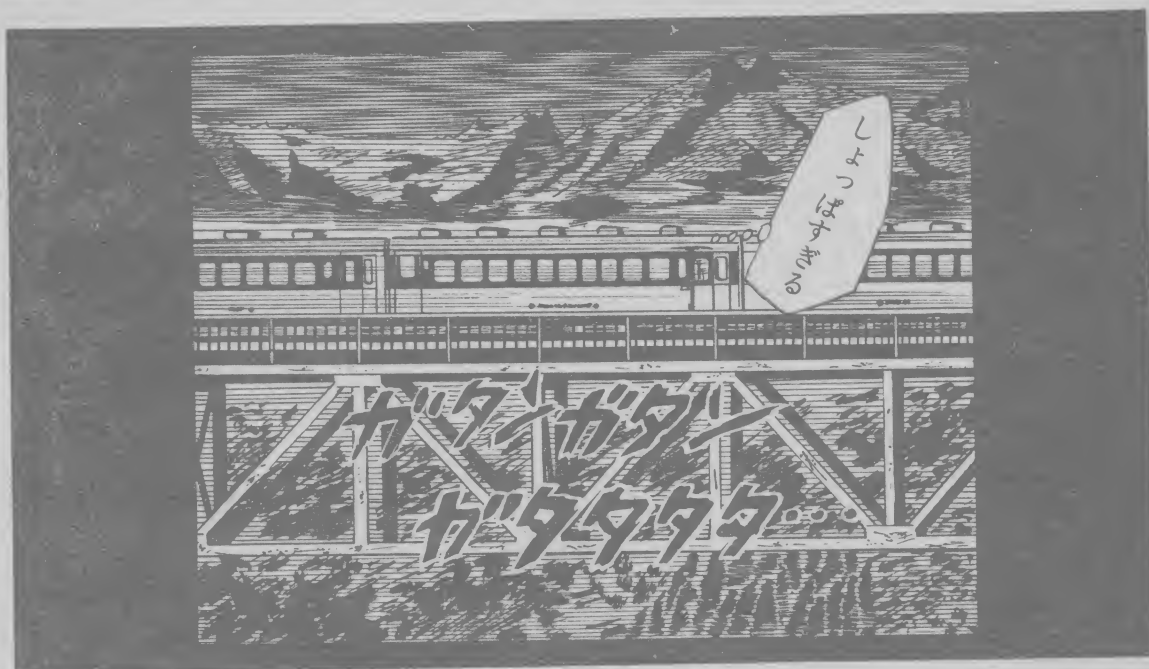
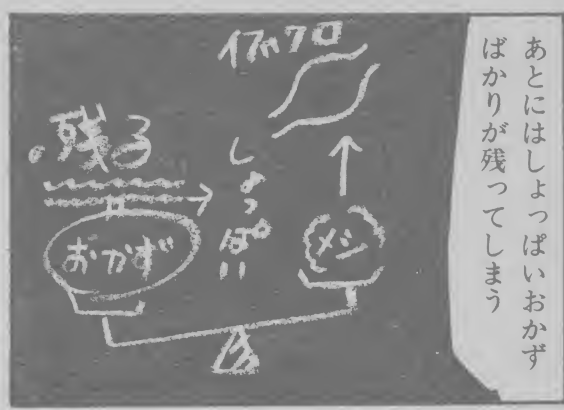
梅干しも良し
ポリ
駅弁に
しちゃ
上の部だ
俺ァキンピラが
好きでなぁ
でもキンピラって
どこか田舎臭くってなぁ……
東京じゃテレ臭くて
赤坂でグラタン
喰ってもどこか
空しい
もの足りない
やっぱり男は
キンピラゴボウょ!!
さて、
サバだが
………
………ム。
パク

これはちょっと……

しょっぱい

しょっぱすぎる
ガタタタタ

かといってここで
めしを喰いすぎると……

めしとおかずの均衡がやぶられ
おかず
めし

日本人の場合、料理は
めしとおかず、つまり主食
と副食から成り立っていて

日本	
めし	主食
おかず	副食

西洋のようにめし、おかず
の渾然(こんぜん)一体となったものと
は違った食事の醍醐味がある

西洋	
おかず パン スープ	主食 (副食)

急に淋しく
なった
ようだ

これまでにぎやかに
みえたおかず達が……

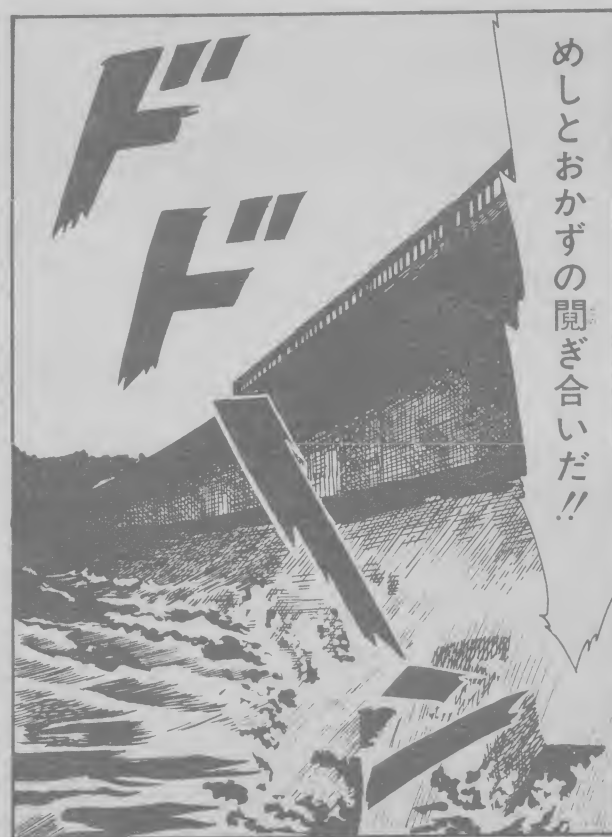
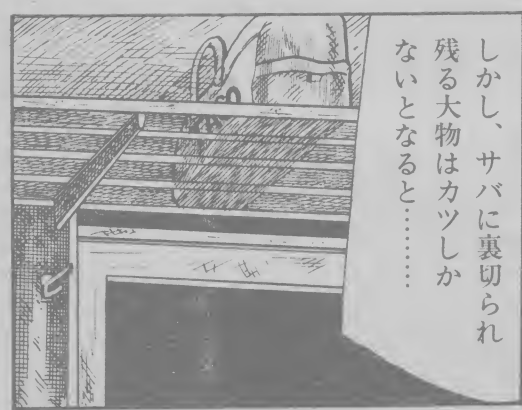
急に
色褪せて
見えらア

どこかの本に……

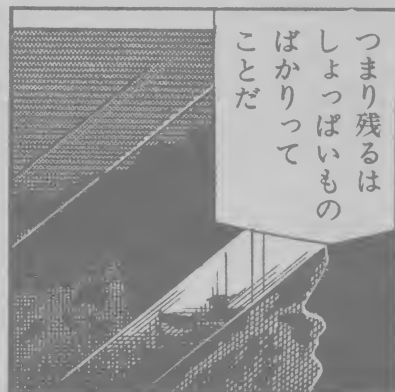
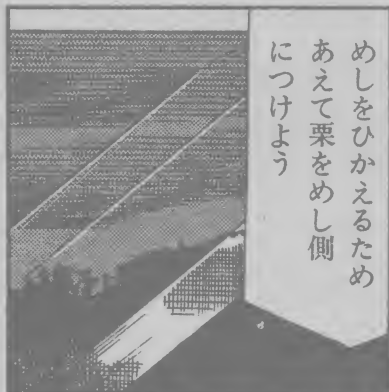
砂漠が美しい
のはどこかに
井戸を隠してる
からだって
あった………
サバ一つで
こんな
気持ちになる
なんて………
俺はサバクの
ような弁当が
欲しかった

見せかけの美しさにだま
された俺がバカだった

フッ――
センチメンタルな……

まだ
カツが
ある
キリッ

カツを中心にして巻きかえしを謀り、一品中心体制に建て直す
カツ
くり
みかん
キンピラ
かまぼこ
昆布
漬け物

しかし、我々はすでにめしとの戦いに於いて……たまご焼とカマボコを失っている。キンピラも残り少い

つまり残るはしょっぱいものばかりってことだ

めしをひかえるためあえて栗をめし側につけよう

そしてお茶で――

しょっぱさを溶かし……

ザコどもを片づける

めしは少しづつ

そうやって

ハングリーな喰い方をくり返しメシとカツとの感動的ともいえる出逢いの下地をつくっておくのだ

さて……
いよいよだ

ゆくぞこ

パクッ
ん？

ブルブル

これはニクじゃない
タマネギだっ!

こんな弁当買った
俺がバカだったんだ
クシャ
クシャ

釜めしまでガマン
すればよかったんだ

いや、どこかで
喰ってくりゃあ……
ギュッ

うう、
旅になんて

旅になんて出なけりゃ
よかった

ウオオオ……